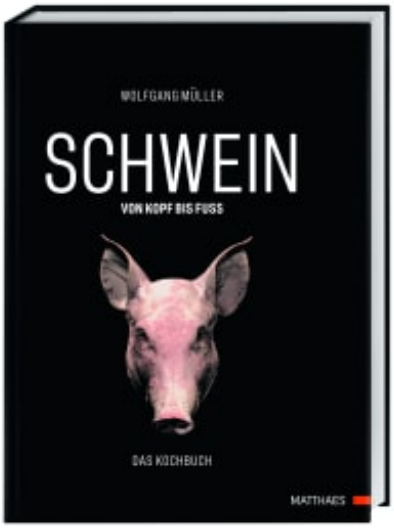
MATTHAES

Wolfgang Müller

SCHWEIN: von Kopf bis Fuß

Das Kochbuch



Das meist gegessene Fleisch in Deutschland ist Schweinefleisch. Aus gutem Grund, denn es ist abwechslungsreich und hat einen delikaten, würzigen Eigengeschmack, sodass weit mehr daraus zu machen ist als Krustenbraten oder Currywurst. Das neue Buch von Wolfgang Müller „Schwein – von Kopf bis Fuß“ überrascht auf den Rezeptseiten mit einzigartigen Gerichten wie „Gegrillte Hochrippe mit Kräutern und gebackenem jungen Knoblauch dazu Zitronensalsa“ oder „Tortellini von der gepökelten Vorderhaxe mit Steinpilzen auf Parmesancreme“. Alles vom Tier kann verwertet und zu tollen Gerichten verarbeitet werden, nichts ist schlecht oder Abfall – dass ist das Credo nach dem dieses Buch aufgebaut ist. Wolfgang Müller, als gelernter Metzger und Koch, zeigt bei diesem Werk einmal mehr, dass er weiß von was er schreibt und so beginnt das Buch mit Informationen zu den verschiedenen Rassen, der Haltung und Fütterung. Ein ausführlicher Teil gilt den unterschiedlichen Fleischteilen. Diese werden separiert gezeigt und mit den wichtigsten Informationen beschrieben. Was man aus all den verschiedenen Stücken zaubern kann, wird in über 60 spannenden Rezepten dargelegt. Das Buch ist für alle Köche, die sich inspirieren und überraschen lassen wollen, was man mit Schwein (von Kopf bis Fuß) alles kreieren kann.

Wolfgang Müller

SCHWEIN: von Kopf bis Fuß

Das Kochbuch

ISBN 978-3-98541-037-8
256 Seiten, 240 x 290 mm
durchgehend Farbabbildungen
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)